

Waldhäus'l

Bad Schandau

Fernruf ~~725~~ 366

Gepflegte Gaststätte in herrlicher Landschaft

Speisen
+
Getränke

Preisstufe III

Von 15.00 - 18.00 Uhr werden nur Gerichte vom Schnellstand serviert:

1 Tasse Goulaschsuppe	1,-- M
Dtsch. Beefsteak mit Gemüse und Kartoffeln	2,50 M
Schweinebraten, Gemüse und Kartoffeln	2,65 M
Wiener Hackbraten, Sahnensauce, Erbsen und Kartoffeln	4,05 M
Schnitzel mit Mayonnaisensalat	2,65 M
Schweinebraten, kalt mit Mayonnaisensalat	2,45 M

Durchgehend von 8.00 - 23.30 Uhr

Ung. Schaschlik mit Semmel	2,75 M

Kalte Küche
durchgehend von 8.00 - 23.30 Uhr

Wiener Schnitzel mit Buttererbsen und Kartoffeln	4,25
Kalbssteak „Feinschmecker-Art“	6,50
Kalbssteak „au four“	6,55

vom Rind

Wiener Röstbraten	3,40
Rumpsteak „Zigeuner-Art“ (ung. Zigeunersauce)	5,15
Rumpsteak mit Hindernissen	4,65
Filetsteak „orientalisch“	4,95
Filetsteak mit Kräuterbutter	3,60
Filetsteak „Gärtnerin-Art“	5,85

vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln	~~3,10~~ 330
Schweinssteak „Mailänder Art“	3,10
Schweinssteak „Budapest“	4,55
Schweinssteak „Art des Hauses“	4,90

Beilagen

Salzkartoffeln	—,15	Risotto	—,45
Röstkartoffeln	—,35	Pommes frites	—,45

Tageskarte

Zur gesunden Ernährung
vor dem Essen erst ein Glas echten ungarischen Tomatensaft -,70

Kraftbrühe mit Ei	-,65 M
Geflügelcremesuppe	-,80 M
Hühnerbrühe mit Einlage	1,-- M
Langustencocktail	1,80 M
Heilbuttfilet, geb. mit May.-Salat	2,75 M
Heilbuttfilet "Müllerin" mit gem. Salat und Kartoffeln	3,10 M
Wellfleisch, Sauerkraut, Kart.	2,30 M
Eisbein mit Sauerkraut, Kart.	3,-- M
Hammelbraten, grüne Bohnen, Kart.	3,15 M
Kalbsnierenbraten, Mischgemüse und Kartoffeln	3,95 M
Rumpsteak "Art des Hauses" (Schinken, Leber, Zunge)	5,60 M
Ung. Schaschlik mit Semmel	2,75 M
Orig. Kaukasischer Schaschlik mit Risotto (für 2 Personen)	9,-- M
Geflügelfricassee "Gärtnerin"	4,60 M
Hühnerbrüstchen "Ungarisch" mit Kartoffeln	4,70 M
Pute, ausgelöst mit Rotkohl und Kartoffeln	5,40 M
Frischer Gurkensalat	-,90 M
Rehbraten in Sahnensauce mit Rotkohl und Kartoffeln	4,80 M

Spezialitäten des Hauses ab 18 Uhr

Schinken „Westfälische Art“ auf Holzteller (4 cl Steinhäger)	3,85
Original Chaki im Topf (ungarischer Rostbraten, gemischter Salat, Zigeunersauce)	5,70
Kalbssteak „Cuba“ (mit Früchten, pommes frites)	5,95
Rumpsteak „à la modern“ (mit Früchten, pommes frites)	5,55
Cordon bleue (pommes frites, div. Salate)	6,60
Hausplatte „Küchenmeister-Art“ für 2 Personen	12,15
Chateaubriand mit pommes frites und Sauce Bearnaise für 2 Personen	15,95
Rumpsteak „Moskauer Art“ (Sauce Bearnaise)	6,40

Für alle Gerichte mit neuen Kartoffeln
(auch für Klöße oder Knödeln)
wird ein Aufschlag von
-,20 M

Salate

Mayonnaisensalat	—,65
Selleriesalat	—,65
Gemischter Salat	—,80
Bohnensalat	—,50
Rote Beete	—,50

Gemüse

Grüne Bohnen	—,65
Buttererbsen	—,80
Mischgemüse	—,75
Letscho	—,45
Mix Pickles	—,45

Kompotte und Süßspeisen

Apfelmus	—,50
Pflaumen	—,50
Kirschen	—,60
Stachelbeeren	—,55
Aprikosen	—,65
Gemischtes Kompott	—,65
Preißelbeeren	—,70
Schlagsahne	1,30
Schlagsahne mit Früchten	1,70
Omelette confiture	2,—

Eis-Spezialitäten

Eis mit Sahne	2,20
Eiskaffee	1,10
Eisschokolade	1,10
Gemischtes Eis	—,90
Eisbecher „Waldhäus'l"	2,—
Pückler, garn. (Schlagsahne)	3,35

Käse

Käsebrot	1,—
Kleine Käseplatte mit Butter und Brot	2,—
Große Käseplatte mit Butter und Brot (2 Pers.)	3,30

Kalte Speisen

Hausmacher Sülze mit Butter und Brot	2,30
Hausmacher Sülze mit Remoulade und Röstkartoffeln	2,40
Hackbraten kalt, mit Mayonnaisensalat	2,50
Beefsteak kalt, mit Mayonnaisensalat	3,05
Raffiniertes Bratenbrot	2,40
Hamburger Stulle	2,50
Strammer Max	2,20
Delikateßaufschnitt mit Butter und Brot	3,05
Große Bratenplatte kalt, mit Butter und Brot	3,70
Gekochter Schinken mit Butter und Brot	1,85
Roher Schinken mit Butter und Brot	1,95
Pökelzunge mit Butter und Brot	2,40
Paniertes Schnitzel kalt, mit Mayonnaisensalat	2,75
Salamiwurst mit Butter und Brot	2,40
Karlsbader Schnitte (mit Käse auf Schinken überbacken)	2,20
Hackepeter mit Ei, Butter und Brot	2,30
Schinkentüten mit Ei, Butter und Brot	2,70

. . . und zur späten Stunde noch eine Fischspezialität!

Fischfilet „Feinschmecker-Art" mit Butter und Brot	2,55
Fischfilet in Biertunke mit Butter und Brot	2,55
Fischfilet in Senftunke mit Butter und Brot	2,55
Fischfilet in Weintunke mit Butter und Brot	3,—
Fischfilet in Tomatentunke mit Butter und Brot	2,70
Fischfilet in Kapertunke mit Butter und Brot	2,70
Schwedische Gabelbissen mit Butter und Brot	1,85

Getränke

		III	m. Musik
Vollbier (Dresdner Brauereien)	0,3 l	—,57	—,63
Vollbier (Dresdner Brauereien)	0,5 l	—,95	1,05
Wernesgrüner Pilsner	0,25 l	—,63	—,68

je nach Wareneingang

	2 cl	
Adlershofer Wodka	—,67	—,75
Sowjetischer Wodka	—,77	—,85
Polnischer Wodka (Wyborowa)	—,88	—,95
Polnischer Wodka (Zubrowska)	—,90	—,97
Weinbrand Spezial	—,72	—,80
Weinbrand Echt	—,82	—,90
Weinbrand Edel	—,97	1,05
Nordhäuser Korn	—,63	—,70
Deutscher Rumverschnitt	—,57	—,65
Curacao	—,60	—,67
Maraschino	—,60	—,67
Stonsdorfer Bitter	—,60	—,67
Boonekamp	—,65	—,72
Zitronenlikör	—,65	—,72
Zwetschgenkirsch	—,70	—,77
Cordial Medoc	—,83	—,90
	4 cl	
Grog von Deutschem Rumverschnitt	1,34	1,50
Grog von Weinbrand Spezial	1,64	1,80
Glühwein von Rotwein	....	....

Kraftfahrer meidet den Alkohol!

Getränke für unsere Kraftfahrer

Sigl-Tafelwasser		—,35	—,40
Sigl-Limonade (Sachsenperle)		—,40	—,45
Sigl-Cola-Gold (coffeinhaltiges Getränk)		—,51	—,57
Margon-Getränk Zitrus		—,55	—,60
Apfelsaft	0,2 l	—,70	—,80
Kännchen Hauskaffee mit Milch und Zucker		—,70	
Tasse Bohnenkaffee mit Milch und Zucker		—,94	
Kännchen Bohnenkaffee mit Milch und Zucker		1,88	
Kännchen Mocca mit Milch und Zucker		1,88	
Kännchen Kakao		1,80	
Kännchen schwarzer Tee		—,70	
Tasse Fleischbrühe mit Semmel		—,25	
Tasse Fleischbrühe mit Eigelb		—,65	

Von jedem Gericht der warmen und kalten Küche liegt eine korrekte Kalkulation vor, zu deren Einsichtnahme Sie jederzeit berechtigt sind

Kalte Küche	$8^{00} - 23^{45}$ Uhr
Warme Küche	$11^{30} - 15^{00}$ Uhr
und	$16^{00} - 20^{45}$ Uhr

Betriebsleiter Rudolf Walther

Oberkellner Arno Bilsing

Unsere Mitarbeiter werden sich bemühen, Sie stets zuvorkommend und aufmerksam zu bedienen und Ihnen den Aufenthalt in unserer Gaststätte so angenehm wie möglich zu gestalten

Wir danken Ihnen für den Besuch unserer Gaststätte.
Bitte besuchen Sie uns bald wieder!

Bitte nehmen Sie mich nicht mit!
Neue Speisen- u. Getränkekarten können Sie am Verkaufsstand käuflich erwerben

III 9 10 1 It-G 409 67 10